



BIB GOURMAND MENU

VOOR

Paling, Sallandse asperges, jus van kervel, dragon en peterselie

of

Dun gesneden eendenborst, salade van parelcouscous met zeeuws spek en gezouten citroen, bouillon van bleekselderij

of

Tartaar van gerookte tomaat, crème van mierikswortel, hazelnoten, jus van kervel, peterselie en dragon

13.90

HOOFD

Gebakken filet van zeewolf, polenta, groene asperges, geroosterde paprika

of

Gebakken diamanthaas van het Simmenthaler rund, Sallandse asperges, ui, doperwtjes, crème van tuinbonen

of

Tarte tatin met knolselderij, doperwtjes, raapstelen, beurre blanc met sereh, hazelnoot

23.80

NA

Mousse van venkel en witte chocolade, raviolo van groene appel, appelcrème, venkelroomijs

of

Selectie van ons assortiment ongepasteuriseerde kazen (suppl. 3.50)

9.5

ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 3

Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 14,90

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 14,90

Deze tartaar kan ook als hoofdgerecht met frietjes geserveerd worden ~ 19,50

Gegrilde Ribeye (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 28,80



CARTE BLANCHE

Geeft u ons Carte blanche? Wij serveren dan 5 gerechtjes inclusief kaas of dessert.
Dit menu is alleen te bestellen als de hele tafel er aan deelneemt
en is uiteraard ook in een vegetarische variant mogelijk

55.50

PRIJZEN BIB GOURMAND MENU

3 gangen: voor-, hoofd- en nagerecht ~ 39.50

2 gangen: voor-, hoofd- of hoofd-, nagerecht ~ 35

Portie frites ~ 3.50

Al ons vlees, groente en zuivel betrekken wij van boeren
die op diervriendelijke wijze en met respect voor het milieu werken.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten,
mocht u hierover vragen hebben dan adviseren onze medewerkers u graag